

Bärlauch-Waffeln



Alle Rezepte gibts
auf **fooby.ch** und in
der **FOOBY App**.

Bärlauch-Waffeln mit Lachs

45 Min. AKTIVE ZEIT	45 Min. GESAMTZEIT	545 kcal PRO STÜCK
------------------------	-----------------------	-----------------------

Das brauchts für 6 Stücke

2 Bund Bärlauch, grob geschnitten •
1 Bund glattblättrige Petersilie, grob
geschnitten • 4 Eier • 400 g Weissmehl •
2 TL Backpulver • 1 TL Salz • 3 dl Milch •
100 g Butter, flüssig, abgekühlt • 150 g
Rauchlachs, in Tranchen • 100 g Crème
fraîche • ¼ TL Salz • wenig Pfeffer •
10 g Micro Greens • 1 Bio-Zitrone,
abgeriebene Schale

Für ein Waffeleisen

Und so wirts gemacht

Eimasse: Bärlauch und Petersilie mit den
Eiern pürieren. Ofen auf 60 °C vorheizen,
Platte vorwärmen.

Teig: Mehl, Backpulver und Salz in eine
Schüssel geben, mischen, in der Mitte
eine Mulde eindrücken. Milch und Butter
mit der Eimasse in die Mulde giessen, mit
den Schwingbesen des Mixers zu einem
glatten Teig verrühren.

Waffeln: Waffeleisen erhitzen. Je ca.
3 gehäufte EL Teig auf das Waffeleisen
geben. Waffeln ca. 5 Min. backen, heraus-
nehmen, warm stellen. Mit dem rest-
lichen Teig gleich verfahren.

Anrichten: Waffeln auf Tellern anrichten,
Lachs darauf verteilen. Crème fraîche wür-

zen, auf dem Lachs verteilen, Micro Greens
und Zitronenschale darüberstreuen.

Tipp: Statt Bärlauch Basilikum und glatt-
blättrige Petersilie und 1 Knoblauchzehe,
gepresst, verwenden.

WEIN-TIPP



Aromatisch und frisch

Alsace AOC Riesling
Baron de Hoen
Beblenheim, 75 cl
9.95 (1.33/10 cl)

Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.
Alle Weine erhältlich in ausgewählten Coop Supermärkten und auf mondovino.ch